

## Productspecificatie

Mix voor Brownie Easy2Bake

Uitgiftedatum: 29-7-2020

### Fabrikant

Fabrikant	Smilde Homebaking B.V.
Postbus	Postbus 206
Postcode – Woonplaats	NL-9300 AE Roden
Bezoekadres	Overslagweg 1
Postcode - Woonplaats	NL-9301 ZN Roden
Telefoonnummer	+31 (0) 50 501 01 11
Faxnummer	+31 (0) 50 501 57 06
Kwaliteitssysteem	IFS Higher Level

### Algemene gegevens

Productnaam	Brownie Easy2Bake
Artikelnummer	nog niet beschikbaar
Productbeschrijving	Bakmix ter bereiding van brownies

### Ingrediënten

Mix voor brownies: maltodextrine, bevochtigingsmiddel E968, **tarwebloem [gluten]**, palmolie, magere cacaopoeder 10%, **weipoeder** concentraat [**melk**], glucosestroop, **kipeiwitpoeder** (scharrel), suiker, rijsmiddelen E500-E450, collageen, aroma, zout **melkeiwit**.

### Voedingswaarden

Bereid product	per 100g	eenheid
Energie kJ	1180	kJ
Energie kcal	281	Kcal
Vetten	11,41	g
waarvan		
- verzadigde vetzuren	5,69	g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	4,29	g
- meervoudig onverzadigde vetzuren	1,17	g
Koolhydraten	36,71	g
-Waarvan suikers	3,36	g
-Waarvan polyolen	17,33	g
Voedingsvezels	14,92	g
Eiwitten	7,24	g
Zout	0,73	g

## Allergeneninformatie

Allergenen		Allergenen	
Glutenbevattende granen	+	Noten	-
Tarwe	+	Amandelen	-
Rogge	-	Hazelnoten	-
gerst	-	Walnoten	-
Haver	-	Cashewnoten	-
Spelt	-	Pecannoten	-
Khorasantarwe/kamut	-	paranoten	-
Gluten	+	Pistachenoten	-
Schaaldieren	-	Macadamia noten	-
Eieren	+	Selderij	-
Vis	-	Mosterd	-
Pinda	-	Sesamzaad	-
Soja	-	Zwafeldioxide en Sulfit	-
Melk	+	Lupine	-
Lactose	+	Weekdieren	-

+ Aanwezig

- Afwezig

? kan sporen bevatten

## Microbiologische specificaties:

Test	Target	Tolerance	Dimension	Method	Legal	Subject
Aerooob kiemgetal	<100.000	1.000.000	kve/g	ISO 4833	No	Microbiological
Enterobacteriaceae	< 1.000	10.000	kve/g	ISO 21528-2	No	Microbiological
Gisten en schimmels	< 1.000	10.000	kve/g	ISO 7954	No	Microbiological
Escherichia	< 10	10	kve/g	ISO 16649-2	No	Microbiological
Salmonella		afwezig in 25 gram	kve/g	ISO 6579	No	Microbiological

## GMO

Het product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen (GMO) volgens de EU verordening 1829/2003 en 1830/2003.

## Houdbaarheid en opslag

---

Houdbaarheid na productie	Minimaal 14 maanden
Houdbaarheid na levering	> 10 maanden
Bewaaradvies	Koel en droog, 15-20°C
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee